

Le savoir laitier à votre portée

volume 2 numéro 2 mai 2007

Comment se comportent vos composants laitiers en période estivale?

Karine Simard, M.Sc., agr.
Conseillère stratégique, Montérégie



L'été est souvent une période d'effervescence chez les producteurs laitiers : semis, récoltes de fourrages, battage de céréales, sont chaque année au rendez-vous. Pour les vaches aussi, c'est une période de stress : pour s'en convaincre, il suffit d'observer la diminution de la production laitière et, surtout, des composants du lait.

Vous êtes-vous déjà arrêté à mesurer l'effet du temps chaud sur vos animaux, sur votre production et sur vos revenus? Depuis l'instauration de nouvelles règles de paiement du lait

notamment celle concernant le respect du ratio SNG/G, la nécessité de surveiller de près les composants du lait est bien justifiée.

En juillet-août, une baisse moyenne de 2,33 \$ par hectolitre

Selon les données de la Fédération des producteurs de lait, en 2005 et 2006, les moyennes des composants en juillet et août ont été : 3,80 % gras et 3,27 % protéine, pour un ratio de 2,32 et une valeur du lait de 68,80 \$/hl. Pour le reste de l'année, on obtenait en moyenne 3,99 % gras et 3,37 % protéine, pour un ratio de 2,26 et une valeur du lait de 71,13 \$/hl. On observe donc, pour les mois d'été, une baisse de 0,2 % du gras et de 0,1 % de la protéine, ce qui se reflète sur la valeur du lait par une baisse de 2,33 \$ par hectolitre, ce qui est non négligeable. De plus, aux prises avec une baisse de la teneur en gras du lait, beaucoup d'entreprises se retrouvent avec des composants non payés, du fait qu'elles dépassent le ratio SNG/G permis de 2,33.

Bien que l'on observe que les mois de juillet et août sont les plus touchés, la diminution annuelle des composants s'observe dès le mois de mai et se prolonge jusqu'au mois de septembre. En complétant le tableau 1, vous pourrez comparer vos résultats en période estivale avec les moyennes provinciales. Il suffit de transcrire les chiffres à partir de votre rapport statistique 24 mois, disponible sur le réseau intranet de la FPLQ.

...2

Au banc des accusés

Mais qu'est-ce qui affecte donc les vaches pour observer de telles baisses du gras et de la protéine dans le lait?

Plusieurs facteurs peuvent causer une diminution des composants, particulièrement des matières grasses du lait. En fait, en été, deux phénomènes principaux se retrouvent sur le banc des accusés, soit des perturbations dans les populations de microbes du rumen et l'apport accru de certains types de gras présents en plus forte concentration dans les pâturages et les fourrages non fermentés.

En période estivale, la baisse de la consommation des vaches et les changements de fourrages fréquents causent des variations au niveau du rumen qui affectent les microbes d'une façon importante. Ainsi, lorsque la température et l'humidité sont élevées, la vache tente de garder sa température corporelle constante en évitant de produire de la chaleur. Comme les processus de fermentation dans le rumen produisent beaucoup de chaleur, la vache diminuera sa consommation d'aliments, en particulier de fourrage. Une vache qui a

moins faim a donc plus tendance à trier sa ration et à manger les particules plus fines et énergétiques comme les concentrés, ce qui favorise l'apparition de perturbations et parfois de l'acidose au niveau du rumen. De plus, la baisse de consommation diminue l'apport en nutriments: les besoins de la vache étant moins bien comblés, cela a un impact sur ses performances.

Il faut également se rappeler que les microbes du rumen sont perturbés par chaque changement de fourrage. Comme ces derniers surviennent plus fréquemment durant l'été, la population microbienne du rumen est affectée, et l'on observe souvent une diminution de la production de lait et de la protéine du lait, puisque la production de protéine microbienne dans le rumen est en baisse.

Pour les troupeaux qui vont au pâturage et/ou qui reçoivent des fourrages non fermentés, la baisse du gras du lait peut être accentuée par certains types de gras présents en plus grande quantité dans ces fourrages. En effet, ils contiennent davantage d'acide linoléique qui, lorsque jumelée à des changements dans la population microbienne,

produisent un composé qui fait baisser le gras du lait. Il est donc encore plus important pour ces troupeaux d'adopter des méthodes d'alimentation et de régie qui permettront de limiter le plus possible les perturbations au niveau du rumen. Plusieurs stratégies peuvent vous aider à atténuer ces phénomènes chez vous et il convient de discuter avec votre conseiller Valacta de la meilleure stratégie pour votre troupeau.

Enfin, comme une baisse des composants se traduit par une baisse de revenus, cela vaut la peine de prendre quelques minutes pour examiner la situation de votre troupeau et au besoin mettre en place des solutions qui permettront à vos vaches et à vos revenus de mieux traverser cette période. Attention : l'été s'en vient!

Autre article à ne pas manquer

Dans *Le producteur de lait québécois* de juin, Daniel Lefebvre nous entretient de façon approfondie des effets du stress thermique et de plusieurs moyens d'atténuation.

Tableau 1. Comparaison des composants du lait du troupeau avec les valeurs provinciales (juin-juillet-août 2005-2006).

| Paramètre | Juin | | | Juillet | | | Août | | |
|----------------|--------------|------|----------------|--------------|------|----------------|--------------|------|----------------|
| | Mon troupeau | | Moyenne Québec | Mon troupeau | | Moyenne Québec | Mon troupeau | | Moyenne Québec |
| | 2005 | 2006 | | 2005 | 2006 | | 2005 | 2006 | |
| % gras | | | 3,92 | | | 3,83 | | | 3,84 |
| % protéine | | | 3,30 | | | 3,24 | | | 3,31 |
| SNG/G | | | 2,28 | | | 2,32 | | | 2,33 |
| Valeur du lait | | | 70,65 | | | 67,66 | | | 69,95 |

Le savoir laitier à votre portée – Volume 2, numéro 2, mai 2007
Bulletin d'information de Valacta, centre d'expertise en production laitière du Québec
Rédaction et édition : Annik Perron, directrice des communications, Michel Pouliot, rédacteur-réviseur

Tél. : 1-800-BON-LAIT, 514-398-7880,
télééc. : 514-398-7963, www.valacta.com
Courriels : Savoir laitier : info@valacta.com ;
Service à la clientèle : service.clientele@valacta.com

Infographie et impression : Groupe CIDMA www.cidma.com
Dépôt légal : ISSN 1496-2721 Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque nationale du Canada, 2007

Le « Pense-Bête » de l'été

Débit minimum aux abreuvoirs :
12 litres à la minute